
Wątróbka w winnej zalewie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2522 razy.

pół kg wątróbek drobiowych,

3/4 l wina białego wytrawnego,

ćwierć kg winnych jabłek,

zioła prowansalskie,

biały pieprz mielony,

tłuszcz do smażenia

Wątróbki oczyścić z błon, opłukać, włożyć do wina z ziołami na co najmniej dwie godziny. Po tym czasie wyjąć i obsmażyć na tłuszczu. Jabłka pokroić na ćwiartki /nie obierać/, wyjąć gniazdka nasienne. Dodać do wątróbek. Dusić razem ok. 20 min ostrożnie mieszając - ćwiartki jabłek powinny pozostać w całości.